DEL MODO
DI
TINGER LA PORPORA
DEGLI ANTICHI

DISCORSO DEL SIGNOR DOTTORE

D. VINCENZIO CAVALLUCCI

DEDICATO ALLA CELEBERRIMA

ACCADEMIA ETRUSCA

DI CORTONA.

IN PERUGIA MDCCLXXXVI.
Presso Carlo Baduel

Con Licenza de' Superiori.

ESsendo io stato dalle SS. LL. Illustrissime con incomparabil gentilezza accolto nella Loro celebre rinomatissima Accademia Etrusca, nè Loro avendo giammai pubblicamente alcun segno per sì fatto onore mostrato di mia gratitudine; ho finalmente prima di morire di ciò far risoluto, con Loro dedicare un mio breve Ragionamento, in cui imprendo a trattare del modo di far la tinta della Porpora degli Antichi, ora affatto perduto. Sembrami d' aver fatto una scelta assai propria per le SS. LL. Illustrissime, perchè, facendo esse ogni sforzo per ravvivare l' antica lingua Etrusca, ed illustrare le cose di questa gloriosa Nazione, in che, non solo in Italia, ma nei Paesi ancora di là dai Monti, si sono rese immortali; a chi mai poteva esser più gradito, che ad esse il far opra di rinvenir la maniera già smarrita di tinger la Porpora, che fu dagli Etruschi in Italia introdotta, donde poi ai Romani passò, che particolar uso ne fecero, prendendola per insegna prima de' loro Regi, e poscia dei Consoli, ai Re succeduti? Io non posso in altro dar Loro saggio della mia riconoscenza, che in cooperare per quanto posso ai Loro onorati lodevoli disegni: e però Esse accettando il buon animo mio, scuseranno la debolezza delle mie forze, se nè a' Loro meriti, nè a' miei desiderj con

questa forse ultima mia fatica non corrispondo. Ma veniamo ad eseguir la promessa, che fatta abbiamo.

Il color della Porpora si deve riporre, come dice il Panziroli, *Tra i molti, e diversi tesori, dei quali sono stati arricchiti i nostri Antichi dalla Natura.* Ma ora si è, come tante altre cose, perduta la maniera di adoperarlo per le tinte; e però a' giorni nostri non è neppur conosciuto: talche essendo a' moderni ingegni questo campo aperto rimasto, mi sono alcune volte creduto di poterlo scorrere e con qualche lode, cioè studiandomi di rinvenir la suddetta maniera, e rinnovarne l' usanza, a ciò massimamente animato dal Cardano nel lib. 4. *de subtil.* ove parlando della Porpora, dice: *Nunc periit usus, nec satis scio, cur bonum esset si revocaretur; pretiosior enim, & pulchrior tinctura, quam coccus.*

Si cava da alcune conchiglie chiamate Porpore, le quali sono di due sorti, l' una grande, e l' altra piccola. Le prime hanno intorno alcune spine a guisa di piccoli chiodi, i quali soglion esser per ordinario sette, e dal numero di queste gli Antichi l' età di detti testacei raccoglievano. Hanno la lingua lunga un dito, che distendendo per un canaletto del loro nicchio con essa si procacciono il cibo, e qualunque altro testaceo traforano, per duro ch' ei sia, tant' è la durezza della medesima: e però soleva dirsi in

proverbio di chi colla maldicenza la fama altrui trafiggeva, aver lo stesso lingua di Porpora. L' altra sorte è assai più piccola: e benchè non fossero in tanta stima, tuttavia non eran men utili delle prime nel fatto delle tinte: e dalla loro forma eran dette Buccine. Dalla diversità del cibo, di cui ammendue queste specie si nutriscono, sono più, e men buone riputate: della qual differenza suol essere ancora cagione la diversità de' luoghi, in cui si trovano: onde Vitruvio nel lib. 7. c. 13. dice, che il color Purpureo è vario secondo la varietà dei Paesi; e però dov' è più oscuro, dove più lucido: *Itaque quod legitur Ponto, & Gallia, quod eæ Regiones sunt proxime ad Septentrionem, est atrum; progredientibus inter Septentrionem, & Occidentem invenitur lucidum. Quod autem legitur ad Æquinoctialem Orientem, & Occidentem, invenitur violaceo colore. Quod vero Meridianis Regionibus excipitur, rubra procreatur potestate: & ideo hoc rubrum Rhodo etiam Insulæ creatur, ceterisque ejusmodi Regionibus, quæ proxime sunt Solis cursui.* E Ateneo nel Dipnosof. lib. 3. cap. 7. *Purpurarum plura sunt genera, quarum aliæ sunt magnæ, sicut quæ circa Sygeum, & Lectum nascuntur; aliæ parvæ, velut quæ circa Cariam capiuntur, & in Euripo. Atque illarum, quæ in sinibus capiuntur magnæ, & asperæ plurimæ habent nigrum; nonnullæ rubrum & exiguum: aliquæ autem earum ita crescunt ut vel*

ad minæ pretium accedant. Quæ in lictoribus & circa extremas maris partes nascuntur, exiguam consequuntur magnitudinem, & florem habent rubicundum. Quæ in Borealibus locis reperiuntur, sunt nigræ, cum sæpius Australes sint rubicundæ.

Ma come abbia avuto origine il tinger le vesti del succo tratto da questi testacei ce lo insegna Nonno Panopolita nel 40. lib. delle cose di Dionisio; sebben più chiaramente Polluce nel 1. lib. del suo Onomastico ce ne dà contezza, così scrivendo. = Dicono i Tirj, ch' Ercole era preso dell' amor di una Ninfa di quei Paesi chiamata Tiro; e che era seguito da un cane, secondo l' uso di quegli antichi tempi, che i cani accompagnavano i Padroni, fin quando andavano a parlamentar col Popolo. Laonde avendo questo osservata una conchiglia andar su per gli scogli vagando, mangiatane la carne, il grifo di porporeggiante sangue si lordò. Poscia essendosi Ercole presentato dinanzi alla Fanciulla, questa dell' insolito color compiaciutasi, che aveva veduto, come sfolgoreggiar sulle labbra del cane di esso, gli protestò, ch' egli non avrebbe per l' avvenire più seco a far nulla, se non le portasse una veste, che più delle labbra di quel cane non risplendesse. Per lo che avendo Ercole ritrovato quell' animale, e raccoltone il sangue, il portò in dono alla Ninfa =. Di questo fatto se ne veggono le memorie, che

ci hanno lasciato nelle Medaglie gli Antichi: e però osserviamo in una di Giulia Mammea, che si conserva nel Museo Tiepoli aver nel dritto il capo di essa Mammea con lettere *Julia Mammea Aug.* e nel rovescio un albero, che forse è una palma, fra due gran sassi, che per avventura sono due mete, e in fondo un cane, e una conchiglia, e lettere intorno, che dicono *Tyriorum*. Medesimamente un' altra di Valeriano Imperatore, che si trova nello stesso Museo, ha nel dritto il capo di detto Imperatore cinto di Corona radiata, e lettere *Imp. C. P. Lic. Valerianus Aug.* e nel rovescio un albero altresì fra due gran pietre, nel basso un cane, e una conchiglia, e lettere intorno: *Col. Tyro Metro*. Senza cane poi, ma colla sola conchiglia molte se ne trovano nel suddetto Museo, come una di Volusiano Imperatore, un' altra di Valeriano, e due altre di Gallieno. Quattro eziandio se ne veggono nel libro intitolato: *Quatuor tentamina in re nummaria vetere* d' Erasmo Froelich, cioè una di Caracalla, un' altra di Elagabalo, e due altre d' Aquilia, Moglie di esso Elagabalo. Ora il liquore di cui si servivano per tinger di color purpureo le vesti, si trova, come dice Plinio nel lib. 9. cap. 36. in mezzo alle fauci delle conchiglie, cioè tra il collo, a detta del mentovato Ateneo, e il papavero, il quale, secondo il Cardano *de rer. variet.*

lib. 7. cap. 37. è una parte escrementizia, che in greco si chiama *to mekona*, e credo, che abbia dato il nome a quelle vesti dette da Plinio *papaveratæ*, comecche dallo Scaligero nell' eserciz. 325. il papaverato si riponga sotto il genere del color bianco. Il ricettacolo di esso colore si dice da detto Plinio essere una candida vena, che il Cardano nel luogo citato così descrive: *pars cohærens, densa, atque coacta, pressaque inficit ac tingit manum, distenditurque, ut vena, atque in hac est flos ille purpureus*; *exterius vero albam membranam refert*: o come scrive Efraimo Chambers nel Dizion. Universale ec. è una vena bianca, che corre trasversalmente in un piccolo solco, o screpolo vicino alla testa del pesce. Le dette conchiglie si prendono prima del nascer della canicola, o avanti la primavera, perchè, quando han figliato, il loro succo è di soverchio fluido. Si studiavan di prenderle vive; altrimenti insieme colla vita soglion recere il predetto succo, o liquore. Le minori stritolavano con la macine da olio; alle maggiori spogliate dei nicchi, levavan la detta vena bianca, con cui era di mestieri di mescolarvi il sale, cioè uno stajo per ogni centinajo di libbre: *Sextarium ferme in libras centenas*, e di lasciarle in esso macerar per tre giorni, e non più: perche tanto maggior copia si trae di questo prezioso succo, quanto sono più

fresche, e recenti le conchiglie. Si metteva a bollire in caldaja di piombo, e per ogni anfora d'acqua vi si ponevano cencinquanta libbre della medesima pasta. Il fuoco doveva essere lento: e però si servivano d'un fornello alquanto lontano dal fuoco, o sia di riverbero: così stiumate le carni, che necessariamente eran rimaste alle suddette vene attaccate, in capo a dieci giorni si faceva l'esperienza con immergere nella caldaja dei fiocchi di lana: e quando non tornava, si rimetteva al fuoco, finchè si veniva a capo dell'opera.

Eliano lib. 16. cap. 1. *de Animal.* scrive, che le conchiglie si debbano uccidere con un sol colpo di sasso; perchè se al primo colpo non muojono, e si torna a replicar le percosse, diventano inutili per la tinta: *nam ex eo dolore tincturam amittit, sive illa per ejus corpus dispersa imbibitur, sive aliter effluat.* Quindi Omero (soggiugne) ciò assai ben sapendo, di quelli, che tosto muojono, e per una sola ferita, dice, che muojono di morte purpurea. Da Cassiodoro nel lib. 1. *variar.* Ep. 1. si raccoglie, che la Porpora, cioè le conchiglie peste, e rammassate insieme si conservavano intatte senz'alcun artifizio per sei mesi interi: col mele poi, e coll'olio lunghissimo tempo si mantenevano: onde Plutarco nella vita di Alessandro fra l'altre cose, che questi, dopo aver presa Susa, trovò nel tesoro re-

gio, dice, che vi fossero 5000. talenti di Porpora fatta già da 190. anni addietro fresca e recente, come se appunto fosse stata fatta allora allora.

Dalle parole di Plutarco pare, che nella composizione della Porpora ci debba entrare ancora il mele, e l'olio. Ma il Mercuriali nelle sue varie Lezioni lib. 6. cap. 25. ci chiarisce la cosa, e dice, che le conchiglie sono di due sorti, una coperta di nicchi rosseggianti, l'altra di bianchi; perchè il Gesnero attesta di averne avute anche di candide, benchè ammendue lo stesso succo producano, da Aristotele, da Plinio, e da Plutarco *Fiore* appellato.

Prese dunque le conchiglie, se erano piccole, diligentemente si peſtavano insieme coi nicchi, per così più facilmente cavarne il succo, col quale ridotto in massa, se le avevano da porre in opera prima di sei mesi, senza altro ajuto le conservavano; ma ſe dovevano lungo tempo durare, la pasta delle rosse, essendo tuffata nel mele, e quella delle bianche nell' olio d'olive immature, il qual olio da Galeno, e da altri spesse volte bianco si chiama, il lor succo si manteneva per lungo tempo florido, e fresco, come se fosse cavato dalle Porpore poco prima ucciſe. Se poi eran grandi, sgusciate, o tutte intere di sale condite, e solamente il succo contenuto in quella candida vena già ſopra mentova-

ta, e separata dalla carne, col mele, ovvero coll' olio dalla corruzion si conservava. E questo è ciò che ha voluto dir Vitruvio nel fine del passo da noi sopra citato: *Id autem propter salsuginem cito fit siticulosum, nisi mel habeat circumfusum*. Ma l' Aldrovandi dopo aver riferita la spiegazione del Mercuriali sopra il testo di Plutarco, soggiugne: Tutte queste cose dice il Mercuriali per ispiegare il luogo di Plutarco, in cui dicono alcuni mancarvi la ragione perchè piuttosto col mele le Porpore rosse gli Antichi condissero, che coll' olio, e all' incontro perchè le bianche piuttosto con l' olio, che col mele acconciassero, resistendo egualmente l' olio, e il mele alla putredine, e corruzione, e avendo il fiore del medesimo colore l' une, e l' altre. Del cui quesito (siegue egli) se alcuno aspetta da me lo scioglimento, s' inganna: imperciocchè io non estimo essere stato fatto con ragione, che le rosse acconcie fossero col mele, e le bianche con l' olio: ma che fosse a caso addivenuto, se pur è vero, che le Porpore bianche sieno così chiamate da Plutarco per riguardo dei nicchi, come crede il Mercuriali. Imperciocchè a me sembra altrimenti; poichè la voce *leukon* non ha il suo contrapposto, ne *aloyrmon* si dee in particolar interpretare per *punicearum*, cioè delle rosse, ma generalmente per *Purpurarum* delle Porpore: Atteso che, se dal colore avesse Plutar-

co le Porpore distinte, più chiaramente avrebbe detto *porphyron melanon o phoinicon kai leukon*. La quale division certamente, e distinzione presso gli Antichi non si troverà: per lo che ebbi sempre per sospetta la lezione di Plutarco, e credetti, che qualche cosa vi mancasse alla voce *leukon* pertinente: il qual sospetto mi si accresce da Vitruvio nelle parole dal Mercuriali riferite, nelle quali si fa certamente menzione del mele, non già dell' olio: imperciocchè se si fossero nell' olio ancor conservate le Porpore, senza dubbio come del mele così ancora dell' olio avrebbe fatta menzione, non negando io tra tanto, che non si fosser potute anche nell' olio conservare, ma non nella stessa maniera, perchè il mele insieme con quel liquore si può meschiare, nuotando mai sempre l' olio, quando con qualch' altro liquido si meschia, che forse nella tintura non si ricercava. Il che sia detto di passaggio, perchè ciascuno può seguire quell' opinione, che più gli aggrada. Io almeno negherò che quindi ancora l' olio non fu adoperato nella tintura, perchè le vesti, che tinger si dovean, con esso si sarebbon per la sua pinguedine guaste, e macchiate. Il che noi moltissimo a' nostri tempi abborriamo, e con gran cura, quanto da noi si può, lo scansiamo =

Nè tuttavia si creda, che il color di queste due specie col riferito artifizio estratto, sia da

principio sempre lo stesso: imperciocchè, come si scrive nel Giornale dei Letterati dell' anno 1686. appresso l' Autore del Dizionario ragionato, e universale degli Animali ec. tom. 3. „ se in vece di levar la vena, ove il li-
„ quor si contiene, come gli Antichi faceva-
„ no, s' apre solo per averne il detto liquore
„ in istrofinando il mentovato pesce, il lino, o
„ altro drappo o di seta, o di lana, che sarà
„ stato imbevuto di tal liquore, sarà tinto di
„ un color giallastro, a quello della marcia si-
„ migliante, che esce dall' ulceri. Ma lo stes-
„ so lino, esposto al calor moderato del So-
„ le della mattina, piglia dei colori assai dif-
„ ferenti: il giallo comincia a comparir un
„ poco più verdiccio, e prende il color di cedro:
„ a questo succede un color verde più vivo,
„ che poi diventa cupissimo; poscia si cangia
„ in violetto, è finalmente ne viene il bel co-
„ lor della Porpora. Questi cangiamenti si fan-
„ no più, e meno prestamente, secondo i gradi
„ del calor del Sole. Appena si ha l' agio di
„ chiaramente distinguerli, quando il lino è
„ esposto ai raggi del Sole del mezzodì nella
„ State.

„ Il calore del fuoco i medesimi effetti produce:
„ ma si dee però osservare, che i medesimi
„ gradi del calor del fuoco, e del sole non
„ già i medesimi colori producono; perchè fa
„ di mestieri, che maggiore sia il calor del fuo-
„ co, che quello del sole per esser cagione del-

„ lo stesso cangiamento di colori, secondo la
„ prova, che da me ne fu fatta. L'aria sen-
„ za i raggi del sole, o senza il calor del
„ fuoco produrrà i colori, ma più a rilento.
„ Se il detto liquore, o succo è denso, com'es-
„ ser suole sovente, allorchè si trae dal suo
„ serbatojo, o vena, che abbiam detto, biso-
„ gna esporlo a un vento grande: e allora es-
„ so piglia così tosto i medesimi colori, come
„ se stato fosse esposto ai moderati raggi del Sole.
Adunque la Porpora di Tiro è d'una specie diversa dalle due sopradette; perchè tosto che il sangue esce dalla Porpora, apparisce di color purpureo, senza che in altri si cangi, come fu visto in quel cane di Ercole; ne ci è bisogno di tanto artifizio per cavarlo. In fatti il Sig. Giovanni Mariti nel tomo 2. dei suoi viaggj per l'Isola di Cipro, e per la Soria, e Palestina, dice, che in occasione, che in Tiro si trovava, si adoperò per voler ritrovare qualcuna delle Porpore, ma non gli fu mai possibile di farlo. L'Arabo però, che gli serviva di guida per quei Paesi, e ch'era nativo di quella Città, gli fe osservare al lido del Mare alcuni animaletti, che erano una specie di Lumache, a cui erano assai somiglianti, e specialmente nella testa, dicendoli, ch' essi un liquore tramandavano di color di carmesì (che in tal modo essi chiamano la Porpora) ma che bisognava aver particolar attenzione per tosto raccorlo. E in

vero prendendo il Mariti diverse di quelle Lumache, appena prese nelle mani, che tosto tinte d'un bel color di Porpora se le trovò: gittandole poi nell' acque, vide, che notando spargevano in copia del color medesimo. All' ultimo soggiugne, che tali Lumache furono anche da lui trovate in Baruti, vicino al lido del Mare: ma tanto ivi, quanto in Tiro tutti i giorni non appariscono, ma secondo che quelle genti dicevano, a farsi vedere incominciano nella Primavera: e nell'Autunno più non si veggono. Ci sono anco altre specie di Porpora, ma noi le tralasciamo, perchè al nostro assunto non appartengono.

Ed ecco compiuta la manifattura della tinta della Porpora: se non che due sole cose vi mancano, le quali, avendo quì brevemente ricordate, darò fine al mio ragionamento; e così avrò adempito, al meglio che saputo avrò, all'incarico da me forse troppo arditamente intrapreso. Sono queste l' orina, e la fava. Della prima fa menzione il Turnebo negli Avvers. lib. 9. c. 5. dicendo: *miscebatur & lotium tingendæ purpuræ*: il che con ragione si faceva, come si fa ancor oggi con altre tinte: imperciocchè, al dire del Boerhaave nella sua Chimica t. 2. p. 2. proces. 100. benchè l' orina fresca *vim detergendi saponaceam non possidet*, tuttavia *lotium illud, quod digerendo computruit, usurpatur a fullonibus, & tinctoribus pro lixivio acerrime repurgante lanam sordidam, sericum, & alia, quæ facultas alcalicis*

fixis propria habetur; e con lui va d'accordo negli Elementi della Fisiolog. l'Haller lib. 36. sez. 3. §. 7. scrivendo: *ob acrimoniam alcalinam est, quod urina saponis locum teneat, lanasque macerando reddat bibulas, dum adhærentem oesypum eluit, a quo lactescit: ob eandem ex pannis maculas abstergit, linteisque lavandis in Islandia adhibetur*. Della seconda poi favella Plutarco nel lib. *de Oracul. defectu*, dicendo: *alia aliis sunt conducibilia: sic Faba Purpuræ; nitrum cocci tincturam expedit admixtum*: la quale io sempre ho creduto, che dagli Antichi in simil tinta si adoperasse per illuminare, e render più risplendente la Porpora, in luogo dell'allume, di cui oggi ci serviamo; ma l'erudito, e dotto Sig. ANNIBALE MARIOTTI, stima, che la fava, abbondando di sale alcalino fisso, vi si adoprasse per lo stesso fine, per cui vi si adoprava l'orina: nondimeno io rispondo, che se questa, e la fava fanno lo stesso effetto di astergere; male avrebbon fatto gli Antichi in servirsi per ciò dell'orina, quando assai meglio potevano valersi della fava, senz'essere obbligati a ricorrere a' rimedj per toglier via dalla Porpora l'insoffribil fetor dell'orina; essendo vero ciò, che dice il Turnebo nel luogo sovra citato: *Nam inficiendis conchylio velleribus cum humanum admisceretur lotium, ut ejus odoris fœditas emendaretur, medicamenta quædam, & remedia adhibebantur*. Ma parendomi d'aver su questo proposito già detto abbastanza; tempo è, che io lasci la penna, e oramai dia fine a questo mio forse pur troppo rincrescevol nojoso ragionamento.